

Kabeljau mit Beurre blanc, Fenchel und Estragon-Öl

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljau ohne Haut 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone,
1 Flocke Butter Salz Pfeffer

Für den Fenchel:

1 Fenchel 1 Schalotte 100 ml Anis-Schnaps
1 Zweig Thymian Öl Salz

Für die Beurre Blanc:

1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft 80 g eiskalte Butter
80 ml Weißwein 40 ml Fischfond Salz, weißer Pfeffer

Für das Estragon-Öl:

100-150 ml Traubenkernöl 2 Zweige Estragon

Für den Pancetta-Chip:

100 g Pancetta

Für den Kabeljau:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Kabeljau waschen und trockentupfen. Zitrone in Spalten schneiden.

Schalotte abziehen und klein schneiden.

Fisch mit einer Zitronenspalte, Butter, Salz, Pfeffer und Schalotte in eine Auflaufform geben und mit einem Deckel bedecken. Kabeljau ca. 20 Minuten im Ofen gar ziehen lassen.

Für den Fenchel:

Fenchel in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und klein schneiden.

Fenchel mit Thymian und Schalotte in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Salz würzen und mit Anis-Schnaps ablöschen.

Für die Beurre Blanc:

Schalotte abziehen, kleinschneiden und mit 10 g Butter in der Pfanne anschwitzen. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen und einkochen.

Durch ein feines Sieb geben, danach wieder aufkochen und reduzieren.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und restliche kalte Butter mit dem Stabmixer unterrühren. Die Sauce sollte dann nicht mehr kochen.

Für das Estragon-Öl:

Öl im Topf auf 80 Grad erhitzen. Abgezapfte Estragonblätter zugeben.

Mit dem Stabmixer mixen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Flasche gießen und auf den Teller zum Schluss träufeln.

Für den Pancetta-Chip:

Pancetta in einer Pfanne kross anbraten.

Felix Schwotzer am 05. Juni 2023